

# **NONA Pisang Goreng Bersama Kicap Pedas Asam Jawa**



## **Bahan-bahan istimewa NONA**

Tepung Goreng Pisang **NONA**  
Kicap Lemak Manis **NONA**  
Asam Jawa XXtra **NONA**

## **Bahan- bahan:**

1 tandan pisang tanduk (dipotong serong)  
4 ulas bawang putih (dikisar)  
5 biji cili padi (dikisar)  
250ml air  
Minyak  
Gula  
Garam

## **Cara-cara masak Kicap Pedas Asam Jawa NONA:**

1. Panaskan minyak lalu goreng bawang putih dan cili sehingga layu.
2. Kemudian, angkat dan tos minyak lebihan sebelum mengisar kedua-dua bahan tersebut.
3. Tambahkan gula dan garam secukup rasa.
4. Masukkan Kicap Lemak Manis **NONA** untuk rasa yang berlemak serta Asam Jawa XXtra **NONA** untuk tambahan rasa
5. Kisar semua bahan-bahan berikut dan sedia untuk dihidang.

## **Cara-cara masak Pisang Goreng:**

1. Gunakan 1 paket Tepung Goreng Pisang **NONA** bersama 250ml air lalu kacau sehingga adunan sehati.
2. Masukkan pisang tanduk yang telah dipotong serong ke dalam adunan lalu goreng di dalam minyak panas. Bolak-balikkan pisang supaya kedua-dua bahagian masak sepenuhnya.
3. Apabila pisang goreng kelihatan perang keemasan, angkat dan sedia untuk dihidangkan bersama Kicap Pedas Asam Jawa **NONA** dan air Minuman Halia Bermadu **NONA**.